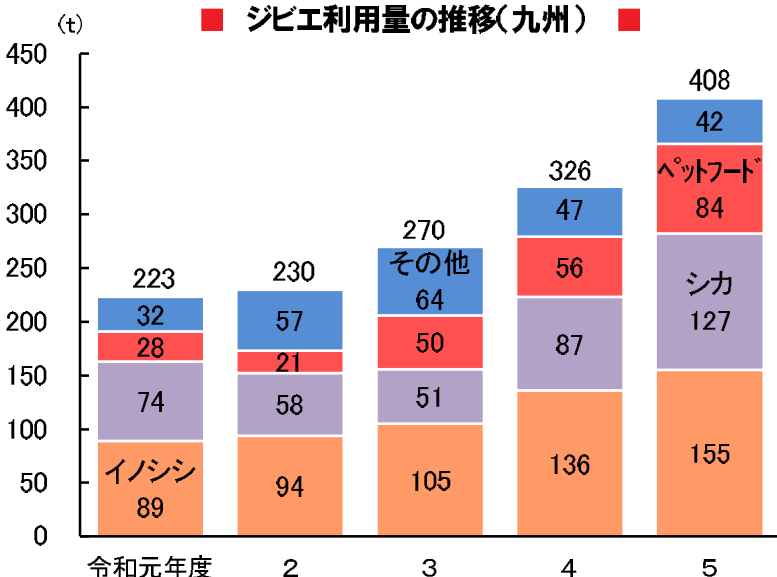




九州の ジビエ

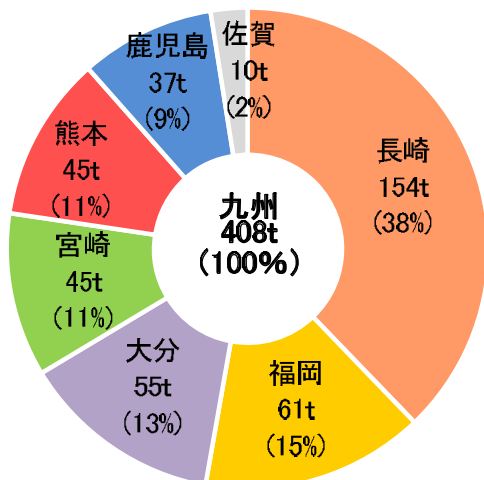
ジビエ（野生鳥獣肉）

■ ジビエ利用量の推移(九州) ■



資料：『野生鳥獣資源利用実態調査』（農林水産省）
注：シカ、イノシシは食肉の内訳を記載したものです。

■ ジビエ利用量(令和5年度、九州) ■



資料：『野生鳥獣資源利用実態調査』（農林水産省）
注：四捨五入のため、内訳と計が一致しない場合があります。

ジビエとは

食材となる野生鳥獣肉をいいます。

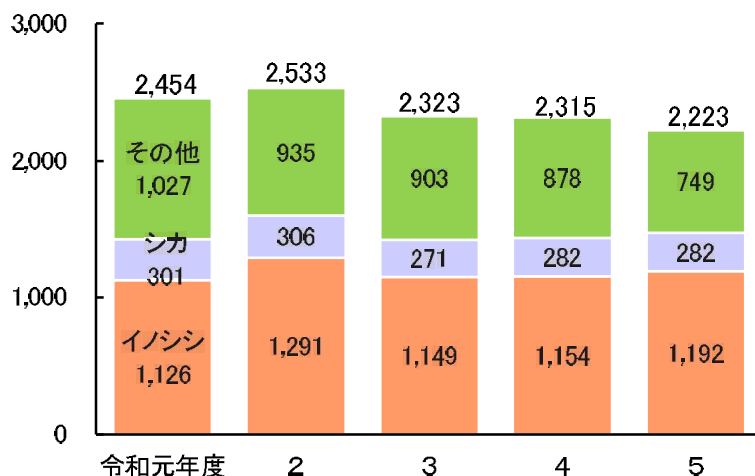
（フランス語（gibier））

近年、野生鳥獣による農作物被害（令和5年度被害金額：22億2千万円）の対策として、捕獲した鳥獣のジビエ料理等の利用拡大が図られています。

令和5年度のジビエ利用量（九州）は408tで前年に比べ25.2%増加しました。内訳をみると食肉としての利用が増加しています。

■ 野生鳥獣による農作物被害金額(九州) ■

(百万円)



資料：『野生鳥獣による都道府県別農作物被害状況』（農林水産省）



イノシシ肉のカイエット

1. ボールにカイエットの中身の材料を全て入れ混ぜ合わせる。(春巻きの皮以外) 120gにはかり、成形し、戻した春巻きの皮で包む。ボールにバターを入れ、バターソースの材料を入れ混ぜ合わせラップに入れ、ロール状に巻き、冷蔵庫で冷やし固める。
2. フライパンを温めて、油を引いてカイエット生地を焼いていく。両面しっかり焼き色をつける。水を適量入れ蒸し焼きにして中までしっかり火を入れる。
3. 冷やし固めたバターを5mmくらいにスライスし、カイエットの上に乗せる。魚焼きグリルなどでバターを焼き溶かす。器にカイエット、季節の野菜などを盛り付けて完成。

※ ジビエを安全に食べるために、調理の際は必ず中心部まで火が通るようにしっかり加熱してください。

レシピ：農林水産省【クックパッド】<https://cookpad.com/recipe/4370898>

材料(4人分)

■ カイエット

イノシシ肉のミンチ 400g
卵 1個
パン粉(牛乳でふやかしておく) 40g
牛乳 200cc
オニオンソース(玉ねぎをみじん切りにしてフライパンでソテーして冷ましておく) 100g
にんにくおろし 5g
ブランドー 少々
春巻きの皮(水でふやかしておく) 4枚
塩コショウ 適量

■ バターソース

無塩バター(常温に戻しておく) 100g
ケチャップ 20g
パセリみじん切り 少々
カレー粉 10g
塩コショウ 適量
ウスターソース 100cc

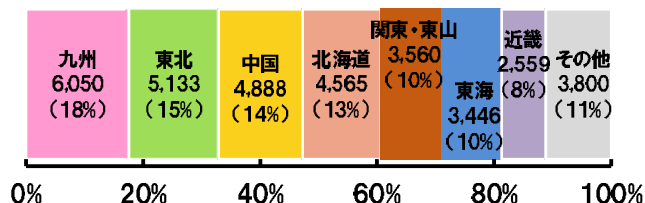


九州の 林業

林業の概要

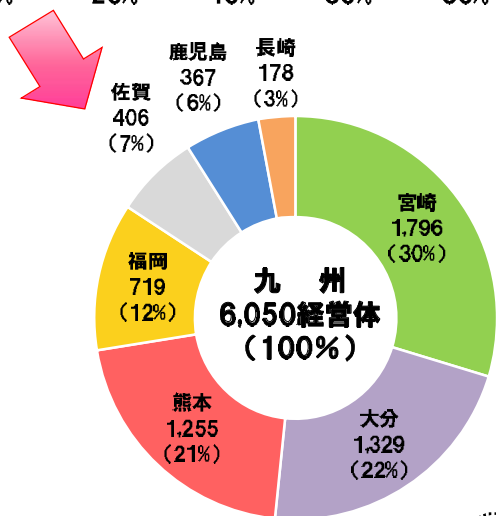
■ 全国の林業経営体数(令和2年) ■

☆全国の林業経営体数は・・・ 34,001経営体

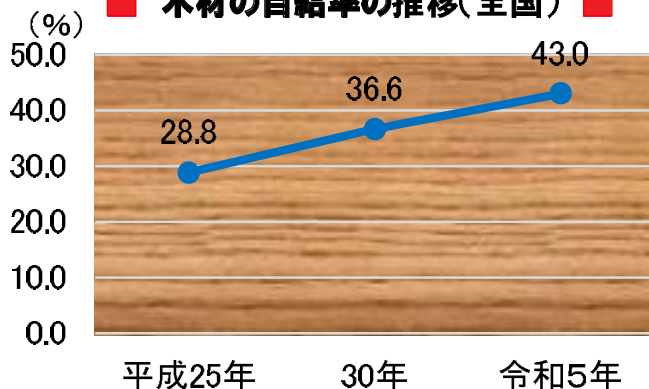


令和2年の九州の林業経営体数は6,050経営体で全国の18%のシェアとなっており、平成27年に比べ7,889経営体(57%)減少しています。一方で、団体経営体の占める割合は、16.7%となっており、平成27年に比べ5.2ポイント増加しています。

令和5年の林業産出額は979億円で、平成30年に比べて17億円(2%)増加しています。



■ 木材の自給率の推移(全国) ■



資料：林野庁「木材需給表」

資料：農林水産省統計部「農林業センサス」

注：1 「関東・東山」には、山梨県と長野県を含みます。
2 四捨五入により内訳と計が一致しない場合があります。

林業経営体：林産物の生産を行うか又は委託を受けて林業作業を行い、生産又は作業に係る面積が、次の規定のいずれかに該当する事業を行う者をいう。

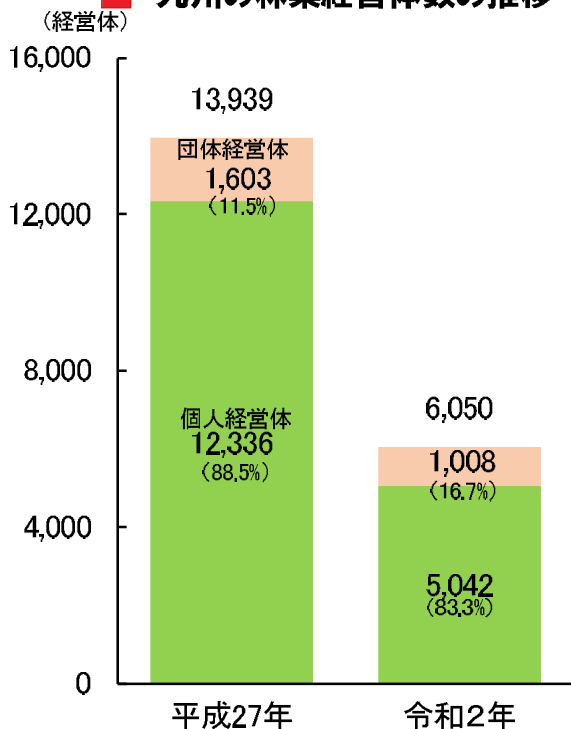
(1) 保有山林面積規模が3ha以上の林業

(2) 委託を受けて行う育林若しくは素材生産又は立木を購入して行う素材生産の事業

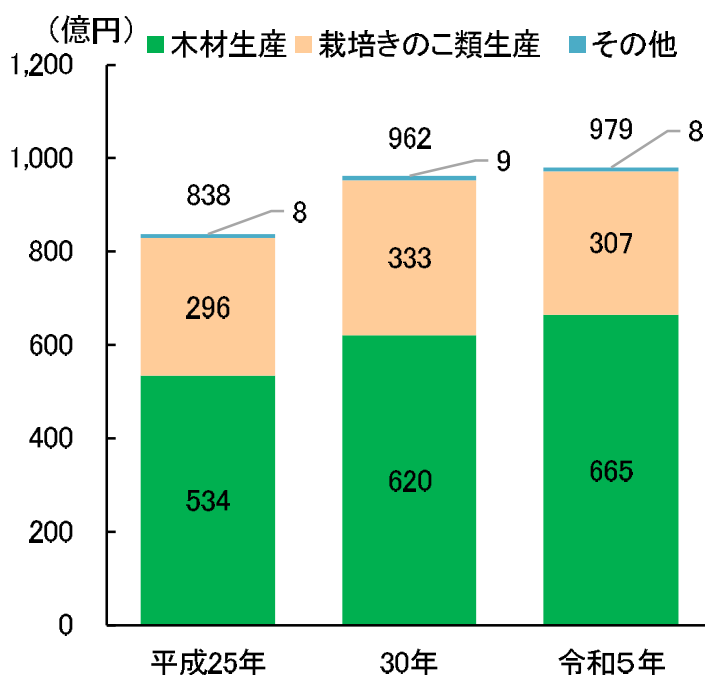
個人経営体：個人(世帯)で事業を行う経営体をいう。なお、法人化して事業を行う経営体は含まない。

団体経営体：個人経営体以外の経営体をいう。

■ 九州の林業経営体数の推移 ■



■ 九州の林業産出額の推移 ■



資料：農林水産省統計部「林業産出額」

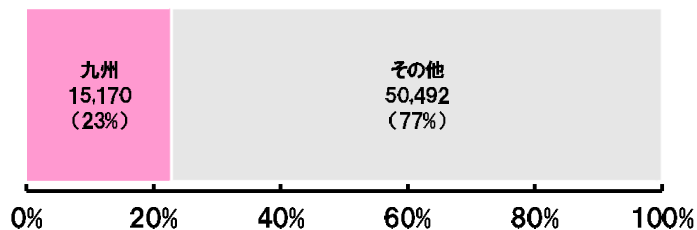


九州の漁業

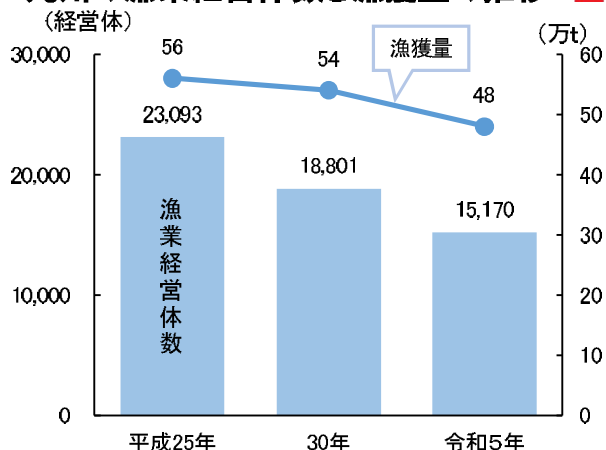
漁業の概要

■ 全国の漁業経営体数(令和5年) ■

☆全国の漁業経営体数は・・・65,662経営体



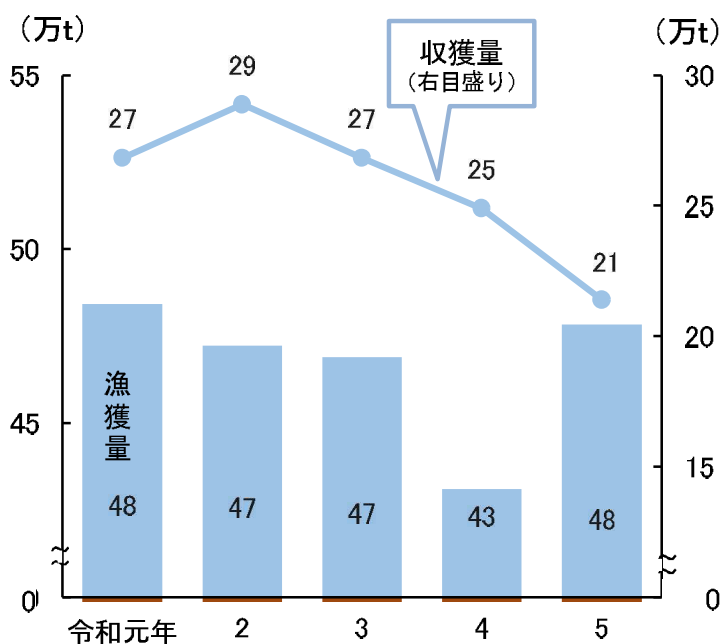
■ 九州の漁業経営体数と漁獲量の推移 ■



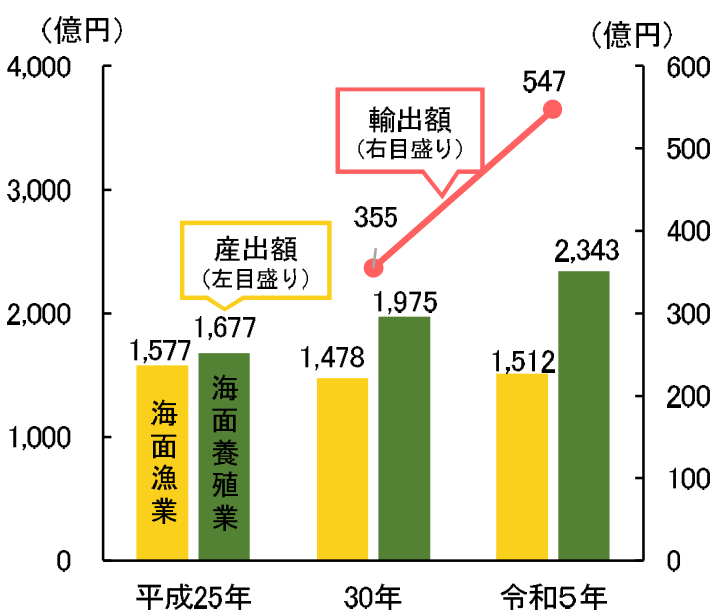
九州の漁業経営体数は1万5,170経営体で、全国の23%のシェアとなっています。
九州では、長崎が一番多く、次いで鹿児島、熊本の順となっています。
漁業経営体数は10年前に比べ減少し、漁獲量も減少したことから、海面漁業産出額は減少していますが、海面養殖業の産出額、水産物輸出額は増加しています。

漁業経営体: 過去1年間に利潤又は生活の資を得るために、生産物を販売することを目的として、海面において水産動植物の採捕又は養殖の事業を行った世帯又は事業所。

■ 九州の海面漁業漁獲量及び海面養殖業収獲量の推移 ■



■ 九州の漁業産出額と水産物輸出額の推移 ■



資料：農林水産省統計部「漁業センサス」、「漁業産出額」、「漁業・養殖業生産統計」、
「見たい！知りた！九州農業2025」（財務省貿易統計より九州地域の港等からの輸出額を九州農政局で集計）